

*Антонова Анастасия Геннадьевна*

мастер производственного обучения

ГАПОУ «Новочебоксарский химико-механический техникум»

г. Новочебоксарск, Чувашская Республика

## **ПРАКТИКА ПОПУЛЯРИЗАЦИИ РАБОЧИХ ПРОФЕССИЙ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

*Аннотация:* в статье рассматривается практика популяризации профессии «Повар, кондитер» как инструмент привлечения интереса молодежи к рабочим специальностям. Актуальность обусловлена потребностью индустрии питания в квалифицированных кадрах и нежеланием выпускников техникумов работать по полученной специальности. Описываются формы профориентационной работы с разными возрастными группами. Особое внимание уделяется подготовке и участию в региональном чемпионате «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело» и подготовке к демонстрационному экзамену. Результатами работы являются призовые места в чемпионате, трудоустройство выпускников на предприятия общественного питания Чувашской Республики и поступление в высшие учебные заведения по профилю.

*Ключевые слова:* профориентация, популяризация профессии, повар-кондитер, чемпионат «Профессионалы», демонстрационный экзамен.

В настоящее время не только перед системой образования, но также перед работодателями стоит острый вопрос о привлечении интереса молодежи к рабочим профессиям. Статистика показывает, что студенты после окончания техникума не желают работать по профессии, специальности. Но как заинтересовать и привить любовь к будущей профессии? Поэтому наша задача – направить ребенка в правильное русло при выборе профессии. От правильного выбора профессии зависит вся его жизнь. Как говорил один мудрец: «Занимайтесь любимым делом, тогда вам не придется работать».

Какая самая лучшая профессия в мире и существует ли такая? Человек всегда стремится к идеалу. Только ответы будут отличаться, ведь люди ждут от своих

занятий самых разных преимуществ: высокой зарплаты, самореализации, статуса в обществе или просто удовольствия.

*Актуальность* заключается в том, что индустрия питания является одной из развивающихся отраслей экономики, которая испытывает потребность в кадрах. Мероприятия, направленные на популяризацию профессии «Повар, кондитер», способствуют привлечению интереса молодёжи к специальности, развитию мотивации к данной профессиональной деятельности, формированию профессиональных умений и навыков, необходимых будущему специалисту.

*Цель практики* – повышение престижа рабочих профессий, образа профессионала и развития профессионального образования через трансляцию лучших практик.

Задачи:

- активизация проблемы выбора профессий и выявление интересов учащихся 6–9 классов;
- повышение популярности и привлекательности рабочих профессий в молодежной среде;
- расширение интереса к трудовому и профессиональному обучению в условиях современного социально-экономического развития;
- удовлетворение потребности региона в молодых квалифицированных кадрах.

Таким образом, практика популяризации профессии предполагает проведение мероприятий, охватывающих участников от дошкольного возраста до выпускников техникума.

Профориентация – это система мер, направленных на помощь в выборе профессии. Ранняя профориентация дошкольников – первая ступень в развитии самоопределения ребенка и фундамент для оформления его профессиональных предпочтений. Знакомство ребенка с миром профессий не только способствует формированию у него теоретических знаний, но и дает возможность приобщиться к труду взрослых, обрести опыт коммуникации со специалистами в разных сферах.

Ежегодно техникум приглашает любознательных малышей. Особенно им нравится посещать самый «вкусный» цех. Многие проявляют интерес к профессии уже в раннем возрасте. Учебная лаборатория оснащена современным оборудованием, инвентарем и инструментами, которых нет даже на предприятиях общественного питания. Дети не только видят приготовление блюда, но и своими руками повторяют все операции под чутким контролем преподавателя или мастера производственного обучения. Но самое интересное – это дегустировать изделие, приготовленное своими маленькими руками.

Для обучающихся общеобразовательных учреждений в рамках Дня открытых дверей проводится экскурсия по учебному кулинарному цеху с демонстрацией оборудования и инструментов, используемых специалистами в поварском деле.

Для студентов техникума организуются мастер-классы с участием представителей предприятий общественного питания. Данный опыт эффективен в вопросе популяризации профессии и развития практических навыков студентов, так как специалисты открывают много секретов профессионального мастерства.

Проект «Билет в будущее» направлен на создание условий для ранней профориентации учащихся школ. Проект, который помогает школьнику выбрать профессию по душе, ориентирует его на огромном рынке возможных профессий и специальностей. В 2018 году он стартовал и в нашем техникуме.

Молодое поколение является потенциальным ресурсом будущего нашей страны. Молодежь в условиях инноваций и технологий быстрее приспосабливается к быстрым темпам и изменениям во всех сферах жизни. Создание условий для формирования профессиональных компетенций и подготовка конкурентоспособных, высококвалифицированных рабочих, владеющих профессиональным мастерством и отвечающих требованиям современного производства, позволяет сохранить контингент обучающихся по профессиям. С этой целью проводятся различные мероприятия, направленные на привлечение интереса к профессии, формирование высоких профессиональных навыков и умений, развитие

коммуникативных качеств, необходимых будущим специалистам индустрии общественного питания.

Одной из форм популяризации профессии являются профессиональные конкурсы разного уровня. С 2016 года техникум участвует в региональном чемпионате «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело».

С целью эффективной подготовки к чемпионату составляется график тренировок, изучается конкурсная документация и задание, разрабатываются авторские блюда. Студенты изучают опыт выступлений прошлых лет, оттачивают своё мастерство в условиях, приближенных к реальным, конкурсным. Результатом проделанной работы является успешное выступление студентов на чемпионате, так как они занимают II и III места.

Демонстрационный экзамен – форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков обучающихся и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессиям или специальностям.

Подготовка студентов к демонстрационному экзамену осуществляется по графику проведения индивидуальных тренировок. От студентов требуется соблюдение санитарных норм, техники безопасности, грамотное использование в работе инструментов и оборудования, способность своевременно устранить возникшие неполадки, знание технологии приготовления блюд и планирование рабочего времени, необходимого для выполнения экзаменационного задания.

Таким образом, практика популяризации рабочей профессии является эффективным инструментом подготовки студентов к будущей профессиональной деятельности. Доказательством этого является поступление выпускников в высшие учебные заведения по соответствующему направлению, трудоустройство и успешная реализация себя в профессии студентов на предприятиях общественного питания Чувашской Республики и за ее пределами.

***Список литературы***

1. Приложение к Распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации «Методические рекомендации о реализации проекта «Билет в будущее» в рамках федерального проекта «Успех каждого ребёнка» от 08 сентября 2021 г. № АБ-33105вн.

2. Что такое профориентация. – URL: <https://proforientatsia.ru/career-guidance/chto-takoe-proforientatsiya/> (дата обращения: 11.03.2026).